

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ Г.А.Губаненко

подпись инициалы, фамилия

« _____ » _____ 2023г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта кафе-кондитерская здорового питания
«Apollo» на 30 мест»

тема

Руководитель _____ профессор, д-р техн. наук Г.А.Губаненко
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ Лебедева П.С.
подпись, дата инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ доцент, канд. биол. наук Н.Ю.Теплюк
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1 Разработка концепции предприятия

2 Организационно-технологический раздел

2.1 Производственная программа проектируемого предприятия

2.2 Производственно-торговая структура предприятия

2.3 Складская группа помещений

2.4 Кондитерский цех

2.4.1 Разработка производственной программы и расчет численности производственного персонала

2.4.2 Расчет выхода теста и отделочных полуфабрикатов

2.4.3 Составление технологических схем производства

2.4.4 Расчет и подбор технологического и холодильного оборудования

2.4.5 Расчет и подбор тары

2.4.6 Расчет и подбор немеханического оборудования

2.4.7 Расчеты площадей помещений цеха

2.5 Горячий цех с отделением холодного

2.6 Овощной цех

2.7 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические

2.8 Организация обслуживания посетителей

2.8.1 Организация труда обслуживающего персонала

2.8.2 Характеристика процессов обслуживания

2.8.3 Интерьер зала предприятия

2.8.4 Форменная одежда персонала

2.9 Разработка программы лояльности потребителей

2.10 Продвижения продукции и услуг предприятия питания

3 Охрана труда

4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции

4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции

4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию

4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции

Заключение

Список использованных источников

Приложения А-Р

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание имеет огромное значение в жизни современного общества. Оно включает в себя производство, продажу и организацию потребления готовых кулинарных продуктов, включая различные виды блюд, напитки и кондитерские изделия. Предприятия общественного питания выполняют важные функции, такие как удовлетворение потребностей людей в питании, создание рабочих мест и поддержание экономического развития региона. Кроме того, они являются местом, где люди могут провести время с друзьями и близкими, наслаждаясь приятной атмосферой и вкусной едой.

В наше время существует необходимость интенсивного развития кондитерского производства в общественном питании, так как спрос населения на данный вид изделий удовлетворен не полностью, а высокая рентабельность производства благоприятно сказывается на результатах хозяйственной деятельности предприятий общественного питания в целом.

Предприятиям общественного питания важно, помимо удовлетворения органолептических и эстетических потребностей, удовлетворять также энергетические и пластические потребности организма, для чего традиционные кондитерские изделия часто не являются достаточными.

Один из способов избежать данной проблемы и обеспечить потребителей пищей в соответствии их потребностей, учитывая при этом современные технологии приготовления пищи, является создание новых, наиболее сбалансированных, кондитерских изделий с заменой привычного сырья на его безопасные аналоги. Этим обосновывается актуальность данной работы по разработке кафе-кондитерской здорового питания.

Целью данной работы является проектирование кондитерского цеха предприятия питания кафе-кондитерской «Apollo» на 30 мест с кондитерским цехом мощностью в 2000 изделий.

[изъята 1 глава]

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Разработанная концепция кафе-кондитерской предполагает создание высококачественной продукции и услуг, обеспечивающей комфортное пребывание клиентов. При этом особое внимание уделено безопасным условиям работы для персонала.

В рамках проекта были рассчитаны площади помещений и организация обслуживания посетителей, что позволит эффективно использовать пространство и обеспечить комфортное пребывание клиентов. Также разработана программа лояльности потребителей и продвижение продукции и услуг кафе-кондитерской, что поможет привлечь новых клиентов и удержать постоянных.

Одним из важных элементов проекта являются мероприятия по охране труда, которые обеспечат безопасность и здоровье работников. Это включает в себя правильную организацию рабочих мест, обучение персонала правилам техники безопасности, а также использование специальной одежды и оборудования.

Разработанный проект является перспективным и может стать успешным бизнесом при правильной организации и управлении. Важно учитывать все аспекты, связанные с качеством продукции и услуг, комфортом клиентов и безопасностью персонала, чтобы обеспечить успешную работу кафе-кондитерской.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- 1 Колизей // ТРЦ «Планета» : официальный сайт. – 2023. – URL: <https://krs.planeta-mall.ru/services/52025?q=колизе> (дата обращения: февраль 2023)
- 2 Итоги Всероссийской переписи населения 2020 года. Т. 1, Численность и размещения населения // Федеральная служба государственной статистики : официальный сайт. – 2023. – URL: <https://rosstat.gov.ru/folder/56580?print=1> (дата обращения: май 2023)
- 3 Астафьева О.В., Пукарева Е.Ю., Пукарева С.Ю. // Исследование возможностей развития услуг здорового питания с учетом потребительских предпочтений посетителей фитнес-центров / Экономический анализ: теория и практика. - Москва, 2018. – 1936-1950 с.
- 4 Еда // ТРЦ «Планета» : официальный сайт. – 2023. – URL: <https://krs.planeta-mall.ru/food> (дата обращения: февраль 2023)
- 5 Lunga Coffee – кофейня // 2 GIS – электронный справочник : официальный сайт. – 2023. – URL: <https://2gis.ru/krasnoyarsk/search/Lunga%20coffe/firm/70000001018854380/92.904291%2C56.05243> (дата обращения: февраль 2023)
- 6 Кекс и крендель – кафетерий // 2 GIS – электронный справочник : официальный сайт. – 2023. – URL: <https://2gis.ru/krasnoyarsk/search/кекс%20и%20крендель/firm/985690699696944/92.905769%2C56.051201> (дата обращения: февраль 2023)
- 7 La Provence – кофейня // 2 GIS – электронный справочник : официальный сайт. – 2023. – URL: <https://2gis.ru/krasnoyarsk/search/la%20provence/firm/985690700312610/92.903363%2C56.050529> (дата обращения: февраль 2023)
- 8 Аполлон [Электронный ресурс]: Википедия. Свободная энциклопедия. – URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Аполлон> (дата обращения: февраль 2023)
- 9 ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2021. – 12 с.
- 10 Анализ российских посетителей фитнес-клубов // Mobifitness – система автоматизации – Москва, 2023.
- 11 Расчеты при проектировании предприятий общественного питания / Борисова А.В. // СГТУ – Самара. – 196с. – Текст : непосредственный.
- 12 Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Расчет кондитерского цеха. Учебно-методическое пособие / Иванова Г.И. // КГТЭИ – Красноярск, 2004. – 64 с. – Текст: непосредственный.
- 13 Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.13
- 14 Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.

15 Теория, методология, практика проектирования предприятий питания / Никулина Е.О., Иванова Г.В., Кольман О.Я. // СФУ – Красноярск, 2018. – 172 с. – Текст: непосредственный.

16 Основные этапы расчета горячего цеха / Никулина Е.О., Иванова Г.В. // КГТЭИ – Красноярск, 2009. – 74 с. – Текст: непосредственный

17 Холодильные шкафы // Abat – профессиональное кухонное оборудование : официальный сайт. – 2022. – URL: <https://abat.ru/catalog/kholodilnye-shkafy/> (дата обращения: октябрь 2022)

18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" : утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32.

19 МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. "Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации" : утверждено Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021.

20 R_KEEPER – программа для автоматизации ресторанов // r_keeper : официальный сайт. – 2023. – URL: <https://rkeeper.ru/> (дата обращения: март 2023)

21 Зимина Софья Сергеевна. Сравнительная характеристика традиционного маркетинга и Интернет-маркетинга // Economics. — 2017. — Вып. 8 (29)

22 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.

23 Скурихин, И. М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания [Текст] : справочник / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2008. - 275 с.

24 Мучные кондитерские изделия / Д. Мэнли ; науч. ред. И. В. Матвеева. - СПб. : Профессия, 2003. - 558 с. - (Научные основы и технологии). - ISBN 5-939130-46-1 : 1039.50 р. - Текст : непосредственный.

25 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». - Утвержден 09.12.2011. №880. Комиссия Таможенного союза. – 242 с.

26 СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – Введ. 25.06.2003. – Москва : Стандартинформ, 2003.

27

СанПиН 2.3.2.1280-03 Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078 01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>

[изъяты приложения А-Р]

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Г.А. Губаненко

подпись, инициалы, фамилия
« 16 » 06 2023г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта кафе-кондитерская здорового питания
«Apollo» на 30 мест»
тема

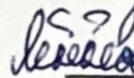
Руководитель


подпись, дата
15.06.23

профессор, д-р техн. наук
должность, ученая степень

Г.А. Губаненко
инициалы, фамилия

Выпускник


подпись, дата
12.06.23

ТТ19-01БПИТ, 451939084
номер группы, номер зачетной книжки

Лебедева П.С.
фамилия, инициалы

Нормоконтролер


подпись, дата
16.06.23

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк
инициалы, фамилия

Красноярск 2023

ция

на

ого
оде

гы:
ой

гия
кта
ый
ия,
но-
эты
его
ию
и
юм
лие
кой
его
ты
ого

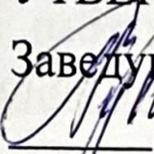
ния
ния
й с

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А. Губаненко

подпись

инициалы, фамилия

« 03 »

04

2023г.

ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы

Студенту

Лебедевой Полине Сергеевне

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ19-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе-кондитерская здорового питания «Apollo» на 30 мест

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР: Г.А. Губаненко, профессор кафедры ТООП

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе-кондитерская здорового питания «Apollo» на 30 мест

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно-технологический раздел; Охрана труда; Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

Перечень графического материала: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР


подпись

Г.А. Губаненко

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

П.С.Лебедева

подпись, инициалы и фамилия студента

« 03 » 04 2023 г.

Сибирский федеральный университет
Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студентки 4 курса очной формы обучения
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания,
Лебедевой Полины Сергеевны,
разработка проекта кафе-кондитерская здорового питания «Apollo» на
30 мест

Актуальность темы: обоснована растущей популярностью здорового питания и уникальностью данного типа предприятия, так как в городе Красноярске аналогичные предприятия имеются в малом количестве.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:
Содержание бакалаврской работы полностью соответствует заявленной теме.

Полнота раскрытия темы:

Тема выпускной работы раскрыта полностью.

Использование в работе элементов исследования:

Лебедева П.С. исследовала конкурентное окружение, предприятия общественного питания, расположенные в зоне проектирования проекта кафе-кондитерская здорового питания «Apollo» и его предполагаемый контингент. Разработала концепцию проектируемого предприятия, производственную программу предприятия; описала производственно-торговую структуру предприятия; произвела производственные расчеты холодного цеха; описала работу производства кондитерского цеха, горячего цехов с отделением холодного цеха, овощного цеха, организацию обслуживания посетителей; разработала программу лояльности и продвижения предприятия; описала охрану труда на проектируемом предприятии. Произвела разработку фирменное кондитерское изделие творожный торт со вкусом лимона «Гелиос» с составлением технологической документации на фирменное блюдо, составила блок-схему его приготовления, сделала описание фирменного блюда, разработала элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда, установлены две критические контрольные точки.

Обоснованность выводов и предложений:

Все выводы теоретически и практически обоснованы, предложения носят конкретный характер и доказывают целесообразность применения разработанной концепции кафе, изучения потребительских предпочтений с

целью формирования ассортиментной политики, проектирования логистических процессов.

Практическая значимость и область применения работы:

Практическая значимость работы заключается в разработке концепции кафе-кондитерская здорового питания «Аpollo» на 30 мест, проектировании логистических процессов производства продукции салатного бара, технологической документации на фирменное кондитерское изделие творожный торт со вкусом лимона «Гелиос», составлена компоновка предприятия.

Проявленные профессиональные и личные качества студента

Лебедева П.С. проявила себя как ответственный, самостоятельный исполнитель, творчески подходящий к выполнению квалификационной работы, умеющий определить цель, реализовать задачи исследования, провести анализ полученных результатов и сформулировать выводы.

Исполнительская дисциплина студента:

Работа выполнена с полным соблюдением графика, в срок представлена на кафедру. Работа подготовлена к защите.

Уровень профессиональной подготовки:

При работе над проектом Лебедева П.С. показала практические навыки, полученные в процессе обучения и прохождения всех видов практической подготовки. Студентка хорошо владеет профессиональной терминологией и ориентируется в тексте бакалаврской работы.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации: Студентка свободно владеет компьютером в рамках пользователя – программами «Word», «Excel», «Компас».

Соответствие работы предъявляемым требованиям:

Выпускная квалификационная работа выполнена в полном объеме, грамотно, с соблюдением требований действующих методических рекомендаций и норм НТД. Графический материал выполнен при помощи программы компьютерного проектирования КОМПАС.

Допуск к защите:

Выпускная квалификационная работа может быть рекомендована к защите.

Руководитель
бакалаврской
работы



профессор, д.т.н. Г.А. Губаненко

« 12 » 06 2023г.